32e Année. — Tome LXIII N° 1627 Paris, 3 Septembre 1925

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE DU TONNEAU

Cette crise est aussi intense que la crise viticole, mais pour une raison inverse : le tonneau se fait rare. Inverses aussi, comme conséquence, les cours des tonneaux et ceux du vin.

En 1924, à la récolte, le fût beaujolais de 216 litres environ valait, neuf, de 130 à 140 francs chez un bon tonnelier de Villefranche-sur-Saône. Usagé, il était payé de 100 à 110 francs.

Avant la guerre, un tonneau, usagé d'un vin, encore d'aspect tout battant neuf, était payé 12 francs chez le cafetier qui s'en débarrassait, tout en estimant faire une bonne affaire. Le cafetier venait à la propriété acheter son vin *fût perdu*, comme on dit.

130 francs un tonneau neuf ! 110 francs un tonneau vieilli et noirci dans ses nombreuses pérégrinations à travers caves et chais ! C'est réellement troublant pour le viticulteur qui a une récolte surabondante, menacé de mévente ou de prix dérisoires.

C'est là cependant la situation traversée lors de la dernière campagne et que cette prochaine ne modifiera guère.

Pourquoi cette rareté des tonneaux qui entraîne cette hausse anormale si préjudiciable au récoltant ?

Certes, de tout temps, on a connu en agriculture le jeu des répercussions, qui sont comme fatales. Une année de fourrages abondants amène la hausse des cours du bétail. Le cultivateur, en effet, ne jette pas son bétail sur le marché lorsqu'il est en mesure de le nourrir. La rareté sur le marché amène la hausse des cours, tandis que le foin surabondant baisse de prix pour qui veut en acheter.

Une récolte abondante de vins, qu'il faut loger, a de même ses répercussions. Les tonneaux, suffisants pour une production moyenne, ne répondent plus à la production surabondante. Les demandes affluent. De là une hausse fatale.

Mais ici la question se complique. Des raisons nouvelles de hausse ont surgi. De là des cours fantastiques.

Le bois de merrain servant à fabriquer les tonneaux est horriblement coûteux. D'autre part, le métier de tonnelier se perd dans nos villages. Pourquoi le bois de merrain est-il si coûteux ?

En voici les raisons péremptoires que je tiens de l'honorable M. A. Dailloux, de Belleville-sur-Saône, dont la compétence commerciale en la matière est très appréciée.

« Avant la guerre, m'a-t-il écrit, la Russie avait supplanté la Hongrie pour les merrains. Or chacun sait qu'à l'heure actuelle, nous recevons très difficilement les produits russes.

Quant à la Hongrie, son territoire forestier a passé partie à la Roumanie, partie à la Pologne et partie à la Yougoslavie.

La Roumanie a fermé ses portes à l'exportation des merrains. Il reste donc la Pologne et la Yougoslavie pour répondre à toutes les demandes européennes.

Et actuellement, on paie les merrains à la production de 9 à 10 fois les prix d'avant-guerre.

Il faut ajouter que les Etats-Unis, qui étaient un fournisseur important avant 1914, n'expédient presque rien en raison du change.

Notons que les transports ont augmenté dans la même proportion que les bois.

Puis enfin, dans la période qui a précédé 1914, on utilisait dans la fabrication des tonneaux des bois beaucoup plus minces que ceux employés aujourd'hui.

Tel est l'ensemble des causes de ce renchérissement de la futaille courante. »

D'autre part, nos petits tonneliers de village ne font plus de tonneaux. Le métier disparaît. Ils ne font plus de tonneaux et ne font plus d'apprentis.

Nous avons tous connu, autrefois, cet habile petit artisan, dans notre Beaujolais, qui savait cuber son *chef-d'œuvre* au point de lui donner exactement la capacité de 216 litres, capacité religieusement traditionnelle. Ce petit artisan aujourd'hui fait des réparations, comme le cordonnier qui fait des ressemelages et a perdu le sens de la *pointure*. Ses fils ne veulent plus du métier, métier d'art exigeant quelque soin et habileté. Ils vont en ville ou se font épiciers : c'est plus simple.

Et je me demande comment l'*Exposition des Arts décoratifs*, qui bat en ce moment son plein à Paris, ne nous a pas présenté dans un pavillon spécial des modèles de futaille, des séries de tonneaux grands et petits pour ranimer, si possible, une artistique industrie qui se meurt.

On a exposé des vins de grandes marques, fruits de l'art vinicole, je veux bien. On a même construit pour recevoir ce jus renommé de nos treilles françaises des pavillons monstres, *gratte-ciel*, comme pour faire monter vers les espaces célestes le bouquet de nos crus réputés. Je n'y vois aucun mal. Mais on a oublié les tonneaux — c'est fâcheux, — ces tonneaux qui résonnent sous le maillet d'une façon si agréable, ces tonneaux qu'a chantés Pierre Dupont en vers inoubliables, ces tonneaux neufs que le cafetier, jaloux d'attirer la clientèle, étalait ruisselants de vin nouveau sur le trottoir de sa devanture.

Cette crise de la tonnellerie pourrait être en partie conjurée si la propriété et le commerce reprenaient les anciennes habitudes de commander leurs fûts d'avance.

C'est l'avis de M. Dailloux. Cette observation est à retenir. Il est certain

qu'au prix actuel des fournitures, les tonneliers hésitent à faire les avances pour la fabrication des tonneaux, ne sachant pas à quel prix ils pourront les écouler à la récolte.

Quand je dis « fournitures », je ne parle pas seulement du bois merrain, mais des cercles de bois ou de fer, du fil de fer, de l'osier, des pointes, dont le prix a suivi la hausse des prix de toutes choses.

Une solution est aussi à envisager, puisque le petit tonnelier disparaît. C'est la fabrication industrielle du tonneau en séries qui existe déjà et qui pourrait perfectionner sa fabrication au point de la rendre impeccable. Car, à tort ou à raison, la fabrication mécanique de la tonnellerie passe pour donner de la futaille moins finie, moins ajustée que celle sortant des mains d'un bon maître tonnelier.

Est-ce un simple préjugé ? A-t-on fondé ce jugement sévère sur la tonnellerie mécanique en s'appuyant, plus que de raison, sur un pur accident de fabrication ? Je ne saurais dire.

Dans tous les cas, tout se perfectionne. Et il est absolument certain que si le métier de tonnelier se perd, il faudra bien que l'industrie mécanique du tonneau arrive à pourvoir aux besoins de la viticulture d'une façon irréprochable.

On ne peut douter que ce ne soit là l'avenir.

Dr Paul Cazeneuve.

DISPOSITIONS DU NOUVEAU DECRET INTERESSANT SPECIALEMENT LA VITICULTURE

Le récent décret qui porte revision des articles 3 (§ 4) et 4 du décret du 19 août 1921 d'application aux vins, vins mousseux et eaux-de-vie de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises, renferme certaines dispositions qui intéressent spécialement les viticulteurs.

La question, que l'article premier a pour but de résoudre, a été exposée ici même il y a trois ans (1) ; résumons-la rapidement. D'une part, la loi du 28 janvier 1903 (art. 7, § 1) autorise l'addition de sucre à la vendange (et, par extension, au moût) à la proportion de 10 kilogrammes par 3 hectolitres de récolte ; cette autorisation est rappelée par le décret du 19 août 1921. D'autre part, rien ne s'oppose à l'emploi de l'anhydride sulfureux pour arrêter toute fermentation aussi bien du sucre ainsi ajouté que de celui existant naturellement dans le moût. Enfin, le décret permet l'addition de moûts ainsi mutés à l'anhydride sulfureux aux vins blancs secs en vue de leur édulcoration.

Ceux-ci se trouvent ainsi contenir du saccharose provenant du moût qui a servi à leur édulcoration : car le sucre ajouté à ce dernier ne s'intervertit que

(1) Une évolution dans la préparation des vins blancs, doucereux, par G. Bosselin. Revue de Viticulture, 14 septembre 1922, p. 172, 173, 174.

très lentement. L'opération de l'édulcoration aboutit ainsi au sucrage du vin, alors que la législation en vigueur ne permet que le sucrage du moût.

Or on fait remarquer, avec juste raison, que, s'il est indiqué de réserver pour l'édulcoration des vins blancs secs, des moûts naturellement très sucrés, comme ceux qui sont obtenus dans certaines parties du vignoble, il n'est pas rationnel de consacrer à cet emploi des moûts dont la douceur est due, partiellement tout au moins, à une addition de sucre de betterave.

Pour mettre fin à cette anomalie, l'article premier du nouveau décret ajoute une seconde condition à celle jusqu'ici imposée aux coupages de vins blancs secs et de moûts mutés : ces derniers ne devront pas dorénavant avoir reçu une addition de sucre.

Les viticulteurs, qui préparent des mutés au soufre pour la vente, devront tenir compte de cette nouvelle obligation et pouvoir garantir à leurs acheteurs qu'ils n'ont pas ajouté de sucre à leur produit.

Cette disposition aura pour conséquence de cantonner de plus en plus la production des mutés dans le Midi de la France et en Algérie, en gênant leur préparation dans le Bordelais, l'Anjou ou la Touraine, où elle tendait à se développer, en vue de l'édulcoration des vins de ces régions, sans recourir au coupage avec des mutés provenant d'ailleurs, opération qui leur ferait perdre le droit à l'appellation d'origine.

*
* *

L'article 2 du décret met fin, semble-t-il, aux divergences d'interprétation auxquelles avait donné lieu l'article 4 du précédent décret, qui impose aux débitants l'obligation d'indiquer le degré des vins qu'ils vendent sans indication d'origine (1).

Dorénavant, le degré du vin devra être indiqué, sans contestation possible, dans les établissements où s'exerce le commerce des vins, mais aussi dans leurs *dépendances*, ce terme, très général, désignant tous magasins et caves.

Le nouveau décret précise ce que le précédent entendait par « titre alcoolique » : il s'agit du titre alcoolique acquis, à l'exclusion de la proportion d'alcool que le vin peut renfermer en puissance.

Point important pour les producteurs : ils devront faire figurer (ainsi d'ailleurs que les négociants en gros) sur les fûts, récipients et emballages des vins expédiés aux détaillants, la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente suivie de l'indication du titre alcoolique. Pour leurs expéditions, les viticulteurs auront donc dorénavant à distinguer deux cas bien distincts : quand ils enverront des fûts à un consommateur ordinaire, ils n'auront aucune inscription à marquer sur les récipients ; quand, au contraire, ils expédieront à des détaillants, ils devront faire figurer sur la futaille les inscriptions réglementaires. Bien entendu, en cas d'erreur de la part des producteurs dans l'indication du degré, leur responsabilité pénale se substituera à celle des détaillants.

(1) Un moyen de lutte contre le mouillage par P. Claudain. Revue de Viticulture, 14 mai 1925, p. 361 à 367.

Il y a là, pour les viticulteurs, une lourde aggravation de leurs obligations ; ils renonceront bien souvent à expédier à des débitants, laissant ce soin aux négociants en gros, mieux outillés qu'eux pour déterminer le degré des vins avec une approximation suffisante.

P. CLAUDAIN.

*
* *

Décret modifiant celui du 19 août 1921

Le Président de la République française,

Sur le rapport des Ministres de la Justice, des Finances, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie,

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois du 5 août 1908, du 28 juillet 1912, 6 mai 1919 et 31 décembre 1921 (article 128), et notamment l'article 11 de la loi du 1er août 1905 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

« 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

« 2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ;

« La définition et la dénomination des boissons, denrées et produits, conformément aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation. »

Vu la loi du 6 août 1905, relative à la répression des fraudes sur les vins et au régime des spiritueux ;

Vu la loi du 29 juin 1907, tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucrage ;

Vu la loi du 15 juillet 1907, concernant le mouillage et la circulation des vins et le régime des spiritueux ;

Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ;

Vu le décret du 22 janvier 1919, réglementant les prélèvements, analyses et expertises pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les boissons, les denrées alimentaires et les produits agricoles ;

Vu le décret du 19 août 1921 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décrète :

Article premier. — Le quatrième paragraphe de l'article 3 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Le coupage de vins blancs secs, en vue de leur édulcoration avec des « vins doux » ou des moûts mûtés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous *et que les moûts n'aient pas reçu une addition de sucre.* »

Art. 2. — L'article 4 du décret du 19 août 1921 est modifié et complété ainsi qu'il suit :

« Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins ainsi que dans leurs dépendances, il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente. *Les fûts, récipients et emballages des vins expédiés aux détaillants par les producteurs et par les négociants en gros devront porter la même inscription.*

Celle-ci n'est pas obligatoire *dans les établissements de détail* pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante *sont versés à la demande de l'acheteur* pour être emportés séance tenante ou consommés sur place.

La dénomination de vente doit être suivie de l'indication du titre alcoolique *acquis, exclusion faite de la proportion d'alcool que le vin peut renfermer en puissance ;* le titre doit être indiqué par degrés ou demi-degré ; les dixièmes dépassant le degré ou le demi-degré ne doivent pas être comptés.

Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

Toutefois, l'indication du titre alcoolique n'est pas obligatoire *pour les vins en bouteilles capsulées ou cachetées portant le nom d'un cru déterminé conformément aux lois en vigueur sur les appellations d'origine ainsi que pour les vins expédiés en fûts portent la même indication d'origine.* »

Art. 3. — Le Ministre de la Justice, le Ministre des Finances, le Ministre de l'Agriculture, le Ministre du Commerce et de l'Industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel* de la République Française et inséré au *Bulletin des Lois.*

Ce projet de décret a été délibéré et adopté par le Conseil d'Etat, dans sa séance du 23 juillet 1925.

LA SITUATION VINICOLE EN ALGERIE

La récolte algérienne, qui devrait normalement être commencée dans les plaines sublittorales, débutera cette année avec un retard d'une quinzaine de jours.

Il est difficile à l'heure actuelle de prévoir son importance.

Pourtant, jusqu'à ces derniers jours, on pouvait augurer une grosse récolte, mais la sécheresse, le sirocco et l'Eudémis peuvent encore la diminuer fortement.

S'il serait osé de faire à l'heure actuelle des pronostics, on peut tenter pourtant de dégager les éléments de prévision de cette récolte.

Les superficies en production croissent chaque année en Algérie. Elles sont passées de 151.001 hectares en 1915 à 173.000 en 1922, 180.000 en 1923, 189.000 en 1924. Cette année, les jeunes vignes entrant en production figureront pour des surfaces importantes, augmentant la surface de 1924 et contribueront pour que quote-part sérieuse à la récolte.

Or, on se souvient que chacune des deux dernières vendanges a été voisine de 10 millions d'hectos.

En 1925, la superficie en production dépassera celle de 1924. D'autre part, la sortie des grappes a été presque partout très belle, supérieure à celle de 1924, et le vignoble a échappé dans son ensemble aux maladies cryptogamiques. Nous n'avons par conséquent jusqu'ici que des facteurs favorables à une grosse récolte, pouvant faire prévoir que celle-ci dépassera les précédentes.

Toutefois, à côté de ces facteurs favorables, il en est par contre cette année

de nettement défavorables : la sécheresse générale de l'année et le sirocco d'août d'une part, les attaques menaçantes d'Eudémis d'autre part.

L'année agricole 1924-1925 est une année sèche. Si la moisson a été plantureuse et semble devoir fournir plus de 10 millions de quintaux de blé, la cause en est à la bonne répartition des pluies de printemps et non au volume des pluies d'hiver et d'automne, qui ont été insuffisantes. L'Algérie n'a pas eu, au cours de la campagne agricole, sa chute d'eau normale, et les cultures arbustives, la vigne notamment, le ressentent pendant ces mois d'été. Du 1er septembre 1924 au 10 août 1925, Alger n'a reçu que 672 mm. d'eau, Blida 647, soit près de 100 mm. de moins qu'en une année normale ; Oran n'enregistre que 240 mm., Bel Abbès 350, Mascara 369. Fin avril, c'est-à-dire à l'époque où doivent être constituées les réserves d'eau du sol pour la période estivale, les chiffres des chutes d'eau de la campagne agricole par rapport à la normale donnaient les rapports de 0,94 à Oran ; 0,90 à Alger ; 0,81 à Bougie ; 0,68 à Blida ; 0,64 à Tlemcen ; 0,72 à Bel Abbès ; 0,57 à Mascara. Le sol n'avait donc pas sa réserve d'eau moyenne et actuellement la vigne le ressent d'autant plus que le nombre de grappes à nourrir par pied est, du fait de la très belle sortie, considérable et l'état du raisin et des pampres traduit bien cette situation.

En beaucoup de points, dans la Mitidja centrale notamment, les feuilles s'aoûtent trop vite et les grains de raisin fanent au lieu de demeurer turgescents. Les journées très chaudes d'août exagèrent en outre ce phénomène.

Il semble donc qu'il se prépare ainsi, si des pluies ne surviennent pas fin août, une vendange de moûts riches, mais avec un rendement en vin faible par rapport au volume des grappes récoltées.

D'autre part, dans la basse Mitidja, l'Eudémis demeure menaçant et le retard dans la maturation augmente le danger.

En résumé, malgré des apparences très belles, exceptionnellement prometteuses, la sécheresse et l'Eudémis peuvent encore porter à la récolte algérienne un préjudice considérable et si les perspectives restent encourageantes, la récolte dépend encore de l'action des dernières semaines d'août et de celles du début de septembre.

PIERRE BERTHAULT.

LA SITUATION VINICOLE DANS L'AUDE

Depuis la rédaction de la dernière note que je vous ai adressée, une vague de chaleur a passé sur tout le Midi et a grillé de nombreux raisins. Dans certains endroits, le thermomètre est monté, à l'ombre, le 14 et le 15 août, à 42°.

En présence de cette température excessive, les vignes souffrent dans bien des endroits de la sécheresse ; de plus, le Mildiou et le Rot-Brun font dans certains coins des dégâts importants ; aussi la récolte qui, il y a quinze jours, paraissait devoir être importante, va se trouver très sensiblement diminuée.

Les cours se ressentent de cet état de choses ; ils sont en forte hausse depuis une quinzaine de jours. Alors que le 8 août les vins de 9 à 12 degrés étaient cotés, à la Chambre de Commerce de Carcassonne, de 54 à 67 francs l'hectolitre, ils ont été cotés hier, 22 août, de 63 à 75 francs l'hectolitre, soit une hausse d'environ 10 francs par hectolitre.

L'activité des achats, qui avait été très grande au début de ce mois, s'est quelque peu ralentie en présence de la hausse, car peu de propriétaires sont vendeurs en ce moment. Ceux qui possèdent encore du vin veulent, avant de le mettre sur le marché, voir jusqu'où ira cette hausse.

On a traité ces temps derniers quelques rares affaires sur souche à 6 francs le degré, mais on ne trouve plus en ce moment de vendeurs à ce prix. Les viticulteurs demandent tous au moins 6 fr. 50 du degré, et dans ces conditions, il n'y a plus d'acheteurs, d'autant mieux qu'il est tombé ces jours derniers un peu de pluie qui a quelque peu réparé les effets de la sécheresse.

O. Sarcos.

***

Le vignoble de l'Aude est loin d'être brillant. Je vous écrivais, il y a quelque temps, la bizarrerie de la fructification. Deux fléaux se sont abattus sur nos vignes. Une chaleur inouïe et sans précédent a séché beaucoup de grappes ; celles qui ont échappé à ce grillage restent étiques, grains petits et peu juteux. Si la pluie n'arrive pas dans trois ou quatre jours, la récolte sera déficitaire. Sauf dans les terres fertiles, profondes et arrosées, c'est partout un cri de misère. L'Eudémis mal connue, mal combattue, a fait des siennes. Si on continue de négliger la défense contre les parasites, on les verra pulluler et ravager la région. Dans mon village, je suis le seul à user de nicotine. Le manque de nicotine, ou son envoi tardif a été un peu la cause de cette négligence.

Les professeurs d'agriculture de l'Aude devraient s'occuper activement de ce problème viticole. Il faudrait qu'ils fassent des conférences et vulgarisent les traitements de Capus et Feytaud.

Les vins semblent reprendre un peu, mais, hélas ! si on a demi-récolte, où ira-t-on ?

A. Turrel,
ancien ministre.

ACTUALITÉS

Nécrologie : E. Creuzé (N. D. L. R.). — Congrès commercial du raisin de table à Agen (P. M.). — Congrès de la Confédération de Bourgogne à Mâcon (A. D.). — Légion d'honneur. — Institut agricole d'Algérie. — Exemption du certificat d'origine pour les vins importés en Belgique. — L'exposition agricole de Lyon. — Crédit agricole. — Projet de modification de la loi du 5 août 1920. — Concours de viticulture et de culture dans l'Allier. — Le mouvement syndical ed France et l'agriculture. — Les entrepositaires de vins et le fisc. — Pour les familles nombreuses (réduction du service militaire).

Nécrologie : E. Creuzé. — Nous avons le grand regret d'annoncer à nos lecteurs la mort accidentelle de M. E. Creuzé, notre dévoué collaborateur, victime de la catastrophe de chemin de fer qui s'est produite dans le Vendômois le mois dernier. M. E. Creuzé était un viticulteur des plus avertis de notre

région de l'Ouest ; son vignoble de la Vienne, ses études sur les hybrides en avaient fait le président de la Société d'Agriculture de ce département et un des plus vaillants défenseurs des producteurs directs bien choisis.

Notre *Revue* publiera, comme un hommage posthume, le dernier et remarquable rapport que M. Creuzé avait rédigé pour répondre aux récentes décisions condamnant les hybrides. C'est un plaidoyer remarquable, étayé sur des documents précieux et exposé avec la conviction la plus sincère. On y retrouvera les grandes qualités qui avaient fait choisir M. Creuzé comme rapporteur des Jurys d'exposition de vins d'hybrides de Paris ; on appréciera mieux, après cette lecture, la grande perte que viennent de subir la « viticulture nouvelle » et la viticulture de nos bons cépages français, à la fois.

Que la famille de M. E. Creuzé veuille bien trouver ici l'expression de notre douloureuse sympathie. — N. D. L. R.

Congrès commercial du raisin de table à Agen. — Ce Congrès, tenu à Agen les 24 et 25 août, a eu le plus brillant succès. Plus de trois cents personnes y ont pris part, venues de Suisse, de Belgique, de Hollande et des divers vignobles français. Les rapports très nombreux formeront une documentation statistique unique, grâce aux travaux des attachés commerciaux et des agents des Compagnies de chemins de fer. Les rapports techniques sur la culture, dûs aux praticiens et aux savants qui étaient représentés, seront aussi une source d'enseignements précieux.

Présidées successivement par MM. Carrère, sénateur, et Chaumié, député du Lot-et-Garonne, les séances ont été bien remplies. Un compte rendu plus détaillé sera publié ici très prochainement. Dès maintenant, nous félicitons bien vivement les organisateurs et en particulier M. Poher, ingénieur des Services commerciaux du P.-O., M. Campan et leurs collaborateurs pour la réussite de cet intéressant Congrès. — P. M.

Congrès de la Confédération de Bourgogne à Mâcon. — Le 16e Congrès de la Confédération générale des Associations viticoles de Bourgogne (Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Ain et Rhône) s'est tenu dimanche 9 août 1925, à l'Hôtel de Ville de Mâcon. Cent cinquante délégués environ étaient réunis sous la présidence du docteur Ozanon, président de la Confédération.

Il serait trop long d'entrer ici dans le détail des rapports présentés par MM. Ozanon, Chatillon, Gloria, Riboud, Ferré, Fichet, Perraton et des discussions souvent passionnées qui suivirent. Si tous les délégués sont inquiets de la situation de la viticulture et anxieusement désireux d'améliorer cette situation, les remèdes proposés diffèrent, les intérêts régionaux et particuliers s'opposant sur de nombreux points.

Voici les vœux proposés par les rapporteurs et adoptés pour la plupart sans modifications par le Congrès :

1° *Exportation et importation des vins* (rapporteur : M. Chatillon)

Le Congrès demande : *a*) que les dispositions adoptées par la Chambre (projet Railhac) élevant à 42 francs le tarif minimum d'admission des vins étrangers soient votées complètement et rapidement par le Sénat.

b) Que le contingentement des vins tunisiens soit à l'avenir ramené à un chiffre inférieur qui devrait être fixé à 300.000 hectos.

c) Que des mesures soient prises pour enrayer un envahissement exagéré de la Métropole par les vins algériens et que si des réglementations limitatives de production sont inévitables en France, elles soient précédées d'un contingentement de tous les vins coloniaux et étrangers.

d) Rejet de tout projet de rétablissement des entrepôts spéciaux supprimés en 1899 et réclamés par une récente délibération de la Chambre de Commerce de Bordeaux.

2° *Charges fiscales pesant sur le vin et ses dérivés* (rapporteur : M. Gloria)

Le Congrès émet le vœu suivant :

Que les droits de circulation sur les vins soient ramenés à 5 francs par hectolitre.

Que le droit de consommation sur les eaux-de-vie soit ramené à un taux correspondant à la valeur de vente de l'eau-de-vie par rapport au prix d'avant-guerre et que la taxe de luxe soit perçue seulement sur le prix de vente de l'eau de vie.

Que l'on revienne à la loi de 1906 pour la distillation.

Que les tarifs de base subissent une forte réduction qui ne devrait pas être inférieure à 30 % du tarif actuel.

3° *Impôts généraux de l'agriculture* (rapporteur : M. Riboud)

Sont adoptées sans discussion les conclusions du rapport :

a) A propos de l'impôt sur les *bénéfices agricoles :*

Le Congrès émet le vœu qu'aucune atteinte ne soit portée, dans l'avenir, au principe du forfait.

Que toute progression, soit dans la cédule de l'impôt sur les bénéfices agricoles, soit dans le taux de l'impôt, soit pour toujours rejetée.

Qu'en raison de la crise particulièrement grave que subit la viticulture française et tant que cette crise durera, les coefficients applicables aux terrains plantés en vigne soient notablement réduits ; qu'enfin, les différences de rapport qui existent pour une même nature de culture, entre les différentes régions agricoles, soient mieux traduites dans la fixation des coefficients régionaux.

b) Au sujet de la révision du *foncier non bâti :*

Que le Parlement adopte sans retard le projet de loi Alexandre Duval fixant à 33,5 % le montant de la déduction pour charges, taux minimum qu'il serait juste d'élever jusqu'à 40 %.

c) Au sujet de l'*assujettissement à la taxe sur le chiffre d'affaires des coopératives et syndicats agricoles :*

Que le Parlement vote avant le 1er janvier 1926 une loi limitant l'application de cette taxe aux bonis dans les conditions prévues par le texte adopté par la Chambre des députés dans le projet de loi de Finances 1925.

d) Au sujet de l'*augmentation du taux de la contribution foncière des propriétés bâties et non bâties :*

Qu'au cas où cette augmentation serait adoptée par le Parlement, elle ne soit applicable que jusqu'à l'année 1931 exclue.

e) Au sujet de l'*assujettissement à l'impôt des bénéfices industriels et commerciaux :*

Que le Parlement rejette sans hésitation tout projet dans le sens de l'assujettissement.

4° *Surproduction et remèdes proposés*

(rapporteur : M. Ferré, directeur de la Station œnologique de Beaune)

Les causes de l'encombrement du marché des vins et de la dépréciation anormale de leurs prix de vente sont multiples et de nature très différente, comme cela se produit dans toutes les crises économiques. Cependant, réduite à sa plus simple expression, la mévente actuelle semble être intimement liée à une production paraissant dépasser les besoins actuels de la consommation.

Les statistiques nous fournissent à cet égard des renseignements qui ne permettent d'avoir aucun doute sur l'augmentation constante de la production et cette augmentation n'est pas le fait d'un accroissement des surfaces plantées. M. Ferré cite des chiffres à l'appui de cette thèse : en 1907, la récolte s'était élevée à 66.070.275 hectolitres, tandis qu'en 1924, avec 205.940 hectares en moins, elle a été de 67.312.236 hectolitres.

Si d'une façon générale on produit plus de vin qu'autrefois avec moins de vignes, c'est parce que la préoccupation dominante au cours de ces dernières années fut la recherche de la quantité et dans nombre de départements viticoles on se mit à organiser la « superproduction ». La vigne a émigré des coteaux dans les plaines et les bas-fonds plus fertiles, permettant des irrigations excessives et surtout tardives : on a adopté des cépages à grand rendement auxquels on a appliqué une culture extra intensive, palissage sur fils de fer, taille trop généreuse, fumure abondante, etc., etc. D'où production de vins anormaux, source importante de l'accroissement de récolte,

de mauvaise conservation, vendus à des prix inférieurs, cependant rémunérateurs pour ceux qui les produisent, provoquant ainsi une baisse dont les tristes conséquences sont supportées par les producteurs de vins loyaux et marchands. Une réglementation s'impose donc pour les vins livrés à la consommation de façon à enrayer la tendance à la surproduction de vins anormaux.

L'éminent œnologue montre la nécessité d'exercer un contrôle éclairé sur la valeur des variétés nouvelles pour arrêter l'extension des cépages fournissant des vins défectueux, sans pour cela s'opposer au progrès ; que l'extension du vignoble a porté en réalité sur certains départements méridionaux et que, dans les autres régions, il n'y a eu qu'un changement dans la répartition du vignoble, les plantations nouvelles établies en plaine ayant compensé l'abandon des vignes en coteaux.

Comme conclusion, M. Ferré propose d'adopter les résolutions suivantes :

a) Que soient éliminés du marché tous les *vins résultant d'une culture « superintensive »* de la vigne, ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance égale à 6°5, ainsi que ceux plus alcooliques, présentant cependant une composition anormale telle qu'elle a été définie par la Commission interministérielle.

b) Que de tels vins ne puissent constituer une catégorie nouvelle au sens de l'article 10 de la loi du 28 avril 1816 susceptible d'être assimilée par l'administration des Contributions indirectes, en cas de mise en vente, à une dilution alcoolique passible des quintuples droits sur l'alcool.

c) Que la pratique du *sucrage* de la vendange soit modifiée en limitant la quantité de sucre susceptible d'être employée à 10 kgs par 3 hectolitres de vendange et à 250 kgs par hectare de vigne en production.

d) Qu'en matières d'*hybrides*, il ne soit pas créé deux catégories de vins, et que la proposition de la Commission interministérielle sur cette question ne soit pas prise en considération telle qu'elle a été émise avant que des avis autorisés puissent être fournis ; que pour arrêter les abus et sauvegarder la production du vin de qualité, il soit institué dans chaque région viticole des Commissions régionales mixtes de producteurs, de négociants et d'œnologues, ayant pour mission de classer les cépages dont le vin pourra être admis comme équivalent à celui produit par les cépages cultivés anciennement dans ces régions.

Que des Commissions soient nommées officiellement par le ministre de l'Agriculture sur présentation des membres par les Associations viticoles régionales pour les viticulteurs et par les Syndicats de négociants en vins pour le commerce.

Que le classement soit effectué le plus tôt possible et que par la suite des additions motivées puissent être faites au classement primitif par ces mêmes Commissions, le progrès lorsqu'il est évident ne devant pas être entravé.

e) Que tout en admettant le principe du contingentement des vins et de la limitation de la culture de la vigne, il y a lieu d'en étudier les modalités d'application, étant entendu, d'une part, que les vins de crus seront soumis, à ce point de vue, au droit commun et ne pourront être affranchis du contingentement en leur appliquant une surtaxe et que, d'autre part, le contingentement et la limitation de la culture de la vigne en France, s'ils apparaissent comme nécessaires, devront être précédés de mesures analogues applicables à l'Algérie.

M. Garnier, délégué des Associations viticoles du Centre, exprime l'opinion des viticulteurs de cette région sur ces questions, opinions qui diffèrent de celles du rapporteur sur divers points, en particulier sur la fixation du degré minimum, et la distinction de deux catégories d'hybrides.

Il est presque inutile de dire que la question des hybrides ainsi remise sur le tapis fait naître une ardente discussion entre partisans et adversaires également convaincus. Par bonheur, l'heure est avancée, les estomacs crient famine, la séance de la matinée est levée.

5° *Régime des alcools de bouche et d'industrie* (rapporteur : M. Fichet)

Ce rapport est adopté avec une modification proposée par M. Bretin et sup-

primant la possibilité d'utiliser l'alcool d'industrie pour le vinage et le sucrage dans le cas de faible récolte de vin.

Le Congrès demande :

a) Le vote rapide et en tous cas avant le 28 février 1926 du régime des alcools sur la base des projets Sarraut.

b) La réforme totale du régime des acquits : acquit rose aux alcools d'industrie ; acquit blanc à tous les alcools de bouche, y compris les eaux-de-vie de vins et de marcs de vendanges sucrées en première cuvée ; non-inscription de la provenance sur l'acquit blanc accompagnant les vins de liqueur, vermouths, mistelles et produits assimilés.

c) Maintien de la dénomination « eau-de-vie de vin » aux eaux-de-vie de vin de moins de 6°5 et à celles de vins anormaux.

d) Mutage et vinage avec le seul alcool vinique pour une récolte déclarée (France et Algérie) au-dessus de 70 millions d'hectolitres ; avec le seul alcool de vigne pour une récolte inférieure à 70 millions l'hectolitres.

e) L'interdiction pour les eaux-de-vie de cidre sucré d'aller sur le marché de bouche.

f) L'option obligatoire par les industriels entre l'alcool de bouche et l'alcool d'Etat, l'option ne pouvant être résiliée que tous les trois ans.

6° *Appellations d'origine* (rapporteur : M. Perraton)

Le Congrès se termine par l'adoption d'un vœu relatif à cette importante question et après une discussion souvent confuse dans laquelle s'affrontent à nouveau Pineau, Gamay et Hybrides producteurs directs :

Que lors de la discussion du projet de loi Capus, il soit adopté une disposition permettant la promulgation d'un statut spécial à la Bourgogne, lequel serait rédigé par les délégués des Associations viticoles auxquels seraient adjoints des œnologues, les directeurs des Services agricoles, des représentants du commerce des vins, afin de déterminer par sous-région les usages pouvant être considérés comme constants et les cépages pouvant entrer dans les plantations ayant droit à ces appellations régionales. — A. D.

Légion d'honneur. — Dans la dernière promotion, au titre du Ministère de l'Agriculture, nous avons été heureux de trouver les nominations suivantes qui récompensent de dévoués amis ou collaborateurs de notre Revue :

Au grade d'officier

MM. André (Jean-Marie-Gustave), professeur à l'Institut national Agronomique à Paris, membre de l'Académie des Sciences.

Sainte-Marie (Edouard), chef de bureau au Ministère de l'Agriculture.

Au grade de chevalier

MM. Lebrun (Louis), directeur des Services agricoles de la Marne à Châlons-sur-Marne.

Malet (Gabriel-Gaston-Eugène), directeur de la Cidrerie française, directeur administratif du Syndicat général des cidres et fruits à cidre à Vitry-sur-Seine (Seine).

Moreau (Pierre), viticulteur à Bordeaux, vice-président du Syndicat des vignobles de Margaux.

De Pierre (Edouard-Michel-Joseph-Henry), directeur du Dépôt d'étalons de Compiègne (Oise).

Serin (Justin-Marie-Edouard) professeur d'Agriculture à Villefranche-de-Lauragais (Haute-Garonne).

Institut Agricole d'Algérie. — Liste par ordre de mérite des élèves diplômés de l'Institut Agricole d'Algérie (Promotion 1923-1925) :

1° *Elèves ayant obtenu le diplôme d'Ingénieur :*

MM. Rutty, Daillier, Bouhélier, Barillaud, Perret, Confino, Thierry, Atwood, Bezazian, Vast, Regaud, Guerder, Lagarde, Chevallier, Bouriquet, Licht, Garidou, Rebufat, Rassinier, Vial, Piellard, Celle, Reboul, Rondeau, Escriva, Bouil-

lot, Belin, Guy, Guiches, Havard, Léon, Picot, Schittenhelm, Bernard, Bosch, Quetin.

2° *Elèves ayant obtenu le diplôme de l'Institut Agricole d'Algérie :*

MM. Quaderi, Dufau, Blanc, Soulié, Domec, Jaillet, Vassy, Seroin, Cahuzac, Seguy.

3° *Elève ayant obtenu le Certificat d'études :*

M. Evrard.

Exemption du certificat d'origine pour les vins importés en Belgique. — A dater du 1er mai 1925 un certain nombre de produits agricoles ou autres ne sont plus astreints, lors de leur importation dans l'union économique belgo-luxembourgeoise, à la production d'un certificat d'origine qui leur avait été imposée par l'arrêté royal du 23 décembre 1924.

Les vins de provenance française pourront également être exemptés de la production de ce certificat, à condition que les documents de transport établissent suffisamment cette provenance.

L'exposition agricole de Lyon. — Du 5 au 12 novembre 1925 se tiendra à Lyon, Palais de la Foire, une exposition agricole et horticole.

Cette exposition comportera sept sections : fruits, légumes, pépinières, plantes vertes, fleurs en pots, fleurs coupées, fleuristes.

L'organisation de cette manifestation agricole est assurée par la Compagnie des Chemins de fer du P.-L.-M. avec le concours de la Société lyonnaise d'horticulture et sous les auspices du comité de la Foire.

Crédit agricole. — Projet de modification de la loi du 5 août 1920. — Dans sa séance du 26 mai dernier, la Chambre des Députés a adopté un texte portant modification de l'article 8 de la loi du 5 août 1920 sur le crédit agricole.

On sait que, aux termes de cet article 8, des prêts de 40.000 francs au plus, non compris le montant des frais, peuvent être accordés aux agriculteurs qui doivent les rembourser dans un délai de 25 ans au maximum sans toutefois que l'âge de l'emprunteur, à la date du dernier amortissement, puisse dépasser 60 ans.

La modification adoptée par la Chambre des Députés tend à reculer de 60 à 65 ans la limite de l'âge de l'emprunteur.

Cette nouvelle disposition doit s'appliquer non seulement aux prêts qui seront accordés postérieurement à la loi qui l'établira, mais encore aux prêts déjà consentis sous le régime de la loi du 5 août 1920. Dans ce dernier cas, le délai de remboursement fixé primitivement, pourra, à la demande de l'emprunteur, être augmenté de 5 années et le montant des annuités restant à payer modifié en tenant compte du nouveau nombre d'annuités, sans toutefois que celui-ci, en aucun cas, puisse excéder vingt-cinq ans.

Il importe de souligner que ce texte, pour devenir définitif, doit également être adopté par le Sénat.

Concours de viticulture et de culture dans l'Allier. — Chaque année un concours de culture et de viticulture a lieu dans le département de l'Allier ; ce concours est organisé chaque année dans l'un des quatre arrondissements suivant un ordre déterminé.

En 1925, il se tiendra dans l'arrondissement de Moulins. Le programme comporte quatre sections : 1° améliorations foncières; 2° grande culture; 3° petite culture; 4° viticulture.

En ce qui concerne la viticulture il est prévu l'attribution de récompenses aux vignerons à moitié fruits, aux fermiers vignerons et aux propriétaires cultivant leurs vignobles soit par eux-mêmes, soit par ouvriers ou domestiques.

En vue de l'attribution au concours de ces récompenses qui consistent notamment en médailles (vermeil, argent et bronze) offertes par M. le Ministre de l'Agriculture, les vignobles seront divisés en deux catégories : ceux de plus d'un hectare et ceux d'un hectare et au-dessous.

Pour la viticulture, la demande doit être adressée par écrit à M. le Président de la Société d'Agriculture de l'Allier, à Beaumont par Agonges.

Le mouvement syndical en France et l'agriculture. — Le nombre des syndicats existant en France au 1er janvier 1924 s'élevait à 21.634 avec 3.476.852 membres, contre 20.962 syndicats et 3.452.829 membres au 1er janvier 1923, soit une augmentation de 671 syndicats et de 24.023 membres.

Cet effectif se décomposait en 6.210 syndicats patronaux avec 434.833 membres, 6.597 syndicats ouvriers avec 1.804.912 membres, 194 syndicats mixtes avec 32.161 membres, 8.633 syndicats agricoles avec 1.204.946 membres.

A la même date du 1er janvier 1924 le nombre d'unions de syndicats était de 807 contre 763 au 1er janvier 1923 : sur ce nombre il y avait 273 unions patronales, 365 d'ouvriers, 7 mixtes et 162 agricoles.

Les entrepositaires de vins et le fisc. — Un entrepositaire de vins et spiritueux qui vend aux débitants, doit-il payer l'impôt sur le revenu et l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux sur le montant des droits de circulation qu'il encaisse chez son client pour le compte de la régie ?

A cette question écrite qui lui avait été posée, le Ministre des Finances vient de répondre en faisant la distinction suivante :

Si les deux impôts (impôt général sur le revenu et impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux) sont établis d'après le bénéfice réel de l'entrepositaire, ce bénéfice est déterminé en déduisant toutes les charges de l'entreprise notamment les droits de circulation.

Si, au contraire, le bénéfice considéré est non le bénéfice réel de l'entreprise, mais celui obtenu en multipliant le chiffre d'affaires par un coefficient approprié, dans ce cas, le montant des droits de circulation de même que toutes les charges de l'entreprise doivent être soumis aux deux impôts précités.

Pour les familles nombreuses (réduction de service militaire). — La loi du 1er avril 1923 sur le recrutement de l'armée qui prévoyait une réduction du temps du service militaire pour les enfants des familles nombreuses, a été complétée par la loi du 25 avril 1925, dont le texte a été publié au *Journal officiel* du lendemain, 26 avril.

En effet, cette loi du 1er avril 1923 (art. 2) prévoyait que « le fils aîné d'une famille de cinq enfants et plus, ne devait accomplir que douze mois de service militaire. Si le frère aîné n'avait pas profité de cette disposition, le frère puiné et, après lui, le troisième frère, si le deuxième était dans le même cas, et ainsi de suite, pouvaient jouir de la même réduction ».

La loi de 1925 complète celle de 1923 en ce sens que les enfants tués à la guerre ou qui sont morts de blessures ou de maladies contractées en service entreront dans le décompte des enfants vivants.

On compte parmi les enfants non seulement ceux issus d'un même mariage, mais ceux provenant d'un autre mariage de l'un des conjoints. Peu importe que ces enfants soient légitimes; les enfants naturels reconnus sont également admis ainsi que ceux non reconnus qui ont été élevés dans la famille ou se sont trouvés à la charge du père ou de la mère.

Cependant les enfants adoptés ne comptent que dans leur famille naturelle.

Le droit au bénéfice de cette réduction de service militaire est acquis à tout soldat remplissant les conditions voulues, à compter du jour de son incorporation; il doit, en principe, être réclamé dès cette date.

Tout soldat qui désire obtenir ce bénéfice, doit produire à l'appui de sa demande : 1° un certificat de vie collectif, si possible, des frères et sœurs vivants, certifié par le Maire ou par le Commissaire de police; 2° un livret de famille certifié par le Maire; 3° une copie de l'acte de décès pour les enfants tués à la guerre ou de disparition pour ceux disparus.

Les soldats ne remplissant les conditions requises pour bénéficier de la réduction de service militaire, que postérieurement à leur incorporation, peuvent faire la demande à partir de la date où ils possèdent les conditions requises.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 180 à 200 francs la pièce ; de Blois, de 160 à 180 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 325 à 350 francs. 2e choix, 240 à 270 francs. Gros plant 1924, de 120 à 130 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 75 à 6 fr. 60 le degré. Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (24 août 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 53 à 66 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 550 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 300 fr. à 310 fr.

Montpellier (25 août). — Vins rouges 1924, de 9° à 11° ¼, de 60 à 75 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré, sur souche de 6 fr. à 6 fr. 50 le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (28 août). — Vins rouges 1924 sont traités de 9 à 10°5, de 63 à 72 francs ; de 10°, de » à » fr. ; de 11°, de » à » fr. ; vins rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 7 fr. 50 à 8 fr. 00 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 600 à 610 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 420 à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (22 août). — Vins rouges de 8 à 9°, de 57 à 62 fr. ; de 10 à 11°, de 63 à 71 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 6 fr. 50 à » fr. le degré. Picpoul, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 565 fr. à 575 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de vin 52°, 380 fr. à » fr. l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 30 août 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 75 à 90 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (29 août). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 65 à 80 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (29 août). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 60 à 70 francs ; de 10 à 12°, de 70 à 80 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à » fr. » l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 119 fr. 00 à 128 fr. ; orges, 106 fr. à 110 fr., escourgeons, 92 fr. 00 à 97 fr. ; maïs, 112 à 114 fr. ; seigle, 96 fr. à 101 fr. 00 ; sarrasin, 90 fr. à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 88 fr. 00 à 99 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 136 fr. 28. — Buenos-Ayres, 100 fr. 16. — Chicago, 127 fr. 42. — Sons, 64 fr. 00 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 50 à 75 francs ; jaune commune, 40 à 50 fr. ; Saucisse rouge, de 45 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. ; Paris, » à » fr. ; Saint-Malo, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris, : Paille de blé, 100 à 140 fr. ; paille d'avoine, de 90 à 120 fr. ; paille de seigle, 100 à 140 fr. ; luzerne, 175 à 215 fr. ; foin, 150 à 200 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 112 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 88 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi à 86° 550 à 570 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 231 fr. 50 à 232 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 20. — Veaux, 6 fr. 50 à 11 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 12 fr. 50.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kainite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 119 à 125 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 80 fr. 25.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 78 à 79 fr. — **Soufre trituré** 98 %, 64 fr. 50. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 600 à 1.000 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 180 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 400 à 600 fr. — Prunes reines-claude, de 200 à 500 fr. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail 250 à 500 fr. — Champignons. 200 à 1.210 fr. — Choux-fleurs : de 80 à 200 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 50 à 90 fr. — Haricots verts de Saumur, de 80 à 160 francs. — Pois verts Paris, de 80 à 160 fr. — Aubergines du Midi, de 25 à 40 fr. — Pêches Midi, de 350 à 600 fr. — Framboises 350 à 600 fr. — Figues fraîches, de 400 à 700 francs — Raisins Midi blancs, 100 à 400 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 23 au samedi 29 août 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	14 »	17. 5	19	....23....	22 »	11 »	16. 5	3
Lundi.....	19 »	14 »	16. 5	9	....24....	21 »	16 »	18. 5	0.3
Mardi.....	21 »	15 »	18. »	3	....25....	22 »	14 »	18 »	7
Mercredi..	19 »	15 »	17. »	»	....26....	»	»	»	34
Jeudi.....	22 »	15 »	18. 5	»	....27....	24 »	16 »	17 »	»
Vendredi..	20 »	16 »	18. »	0.4	....28....	»	13 »	»	»
Samedi....	23 »	12 »	17. 5	»	....29....	28 »	13 »	20. 5	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	20 »	13 »	16. 5	6.2	....23....	»	23 »	»	12
Lundi.....	23 »	14 »	18. 5	2	....24....	»	15 »	»	2
Mardi.....	21 »	15 »	18. »	13	....25....	»	16 »	»	»
Mercredi..	19 »	14 »	16. 5	1	....26....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	19 »	8 »	13 5	»	....27....	»	14 »	»	»
Vendredi..	22 »	16 »	19. »	»	....28....	31 »	15 »	23 »	»
Samedi....	22 »	12 »	17. »	»	....29....	32 »	16 »	24 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	17 »	»	»	»	....23....	22 »	13 »	17. 5	6
Lundi.....	21 »	14 »	17. 5	20	....24....	17 »	15 »	16 »	16
Mardi.....	»	15 »	»	10	....25....	20 »	12 »	16 »	11
Mercredi..	19 »	14 »	16. 5	1	....26....	»	9 »	»	»
Jeudi.....	21 »	11 »	16 »	»	....27....	»	8 »	»	»
Vendredi..	24 »	14 »	19 »	»	....28....	»	15 »	»	»
Samedi....	25 »	14 »	19. 5	»	....29....	25 »	14 »	19. 5	»
	MARSEILLE					NANTES			
Dimanche.	24 »	13 »	18. 5	4	....23....	19 »	12 »	15. 5	13
Lundi.....	26 »	17 »	21. 5	6.5	....24....	17 »	14 »	15. 5	14
Mardi.....	26 »	18 »	22 »	»	....25....	19 »	12 »	15. 5	0.1
Mercredi..	21 »	17 »	19 »	2	....26....	20 »	9 »	14. 5	»
Jeudi.....	23 »	13 »	18 »	»	....27....	20 »	16 »	18 »	0.3
Vendredi..	»	13 »	»	»	....28....	21 »	16 »	18 5	0.1
Samedi....	»	14 »	»	»	....29....	24 »	14 »	19 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G° D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.